

# Solomillo de cerdo a la malagueña

## Ingredientes:

1 Kg de solomillo  
1 zanahoria  
1 cebolla  
100 gr de guisantes  
50 gr de harina  
huevos duros  
manteca  
mantequilla  
harina  
zumo de limón  
nuez moscada  
caldo  
sal.

## Preparación:

Se prepara el solomillo de cerdo, previamente sazonado, en una cazuela al fuego o metiéndolo en el horno con manteca, zanahoria y cebolla.

Aparte se hace una salsa con mantequilla puesta al fuego en una sartén. En ella se fríe otra cebolla picada. Cuando esté dorada, se le vierte harina, zumo de limón, nuez moscada rallada, caldo y sal.

Se pasa todo por el chino, añadiéndole después huevos duros picados, guisantes y unos taquitos de jamón.

Se trincha el solomillo de cerdo y se sirve, caliente, cubierto con la salsa anterior.